**“España sabe bien” reportaje de *Informe semanal* (15’12’’)**

**Di cuál de las frases siguientes se afirma en el vídeo ( 0-6’ 15’’)**

1. El cocinero del restaurante:

a) Hace una cocina con pocos ingredientes y considera muy importante la calidad del producto.

b) Hace una cocina ligera con ingredientes y productos autóctonos que tienen un sabor intenso.

c) Hace una comida con ingredientes de sabor fino y sutil sin importar el lugar de origen del producto.

2. Sobre el turismo gastronómico en el vídeo se afirma que:

a) Los turistas gastronómicos vienen a comer platos típicos y les encanta hacer fotos de lo que comen.

b) Los clientes turistas tienen más interés en hacer fotos y comentar los platos que en el proceso y las técnicas de elaboración.

c) Los clientes comentan los platos, se interesan por lo que comen y quieren tener una experiencia gastronómica.

3. La cocina molecular es:

a) Es una cocina muy técnica en la que la improvisación se considera uno de los aspectos más creativos.

b) Es una cocina muy técnica en la que el azar y la improvisación juegan un papel muy importante en el proceso creativo.

c) Es una cocina muy técnica en el que la creatividad es muy importante pero en el que nada se improvisa.

4. El chef Andúriz afirma que:

a) Para él es importante en su trabajo pensar en los productos, en los productores y en los sentidos y con todo esto crear un contexto de su cocina.

b) Para él la profesionalidad en su trabajo empieza por comprar productos autóctonos y de buena calidad.

c) Para él es importante el contexto en el que está ubicado el restaurante y el origen de los productos.

5. Para llevar su negocio, el chef:

a) Ha tenido la ayuda de lingüistas y se ha inspirado en disciplinas como el teatro.

b) Ha montado un espectáculo de teatro para ver mientras se sirven las mesas.

c) Tiene un equipo de lingüistas que le ayudan a comunicarse con los clientes.

6. En el laboratorio de ideas del restaurante:

a) Están trabajando con ideas nuevas, como por ejemplo la transformación de productos no comestibles (como flores y arcilla) en comestibles.

b) Están trabajando con la idea de añadir potenciadores de sabor artificiales a productos como la fruta y las verduras para mezclar los sabores y las texturas.

c) Están trabajando con platos de sabores y texturas nuevas, como la fruta con fragancias y las flores con sal y especias.